

Menu à 62,00 €uros

Saumon Bio en Gravelax Mariné aux Agrumes,
Crèmeux d'Avocat Relevé au Yuzu,
Tuile Craquante.

Les Grosses Langoustines en Deux Textures, l'Une en Gelée,
l'Autre en Chapelure Asiatique
Artichauts Déclinés

Foie Gras Mi-Cuit, Gelée de Canard,
Déclinaison Mangue, Macaron Gourmand,
Infusion Romarin.

Selle d'Agneau Cuite au Sautoir
Sous une Croute d'Herbes, Farz,
Céleri Parfumé à la Truffe.

Tronçon de Barbue, Déclinaison de Carottes d'Antan, Menthe,
Cromesquis de Couteaux,
Beurre d'Agrumes

.

Saint-Pierre en Suprême, Choux Fleur-Amande,
Coquillages à l'Ail, Croustillant d'Andouille du Pays,
Emulsion Safranée.

Pigeon Cuit sur Coffre, Petits Pois Citronnelle Framboise,
Nem de Légumes et Cuisses Confites
Jus Paysan

Fromages Affinés.
(Trois fromages au choix dans notre sélection)

Soufflé Fraise, Sorbet Rhubarbe.

Douceur Pralinée, Noisette, Chocolat Lait "Pureté 35%"

"Sphère Surprise",
Pommes, Lambig, Miel
Ganache Vanille

Prix Nets

Menu Neptune
126,00 Euros

Amuse Bouche

Turbot, Pata Negra, Huîtres,
Jus d'un Rôti.

Demi- Homard Fumé, Voile de Lard Colonata,
Jus de Carcasse.

Ou
Homard Grillé Sainte Anne,
Beurre Blanc (pour 2 personnes).

Mignon de Veau, Pommes de Terre,
Morilles, Jus Court.

Fraîcheur Ananas-Estragon.

L'Abricot,
Note de Romarin Fumé,
Sorbet Passion

Prix Nets